

THE  
WORLD'S  
**50**  
BEST  
RESTAURANTS  
2018

by Pellegrino & Joseph Powers

# Osteria Francescana: Ponovno na vrhu u Bilbao



VELIMIR ČINDRIĆ

„Kojе vam je omiljeno godišnje doba? Ljeto – to mi je daleko najljepši dan u godini“, šale se Baskijci na račun lokalnoga vremena. To je, dakako, malo pretjerano jer su ljeta u Baskiji zapravo vrlo ugodna, sunčana i ne prevruća, a kiša koja padne najčešće je u obliku aerosola, odnosno finoga spreja. Tako je bilo i u devet dana koje sam proveo u Bilbao povodom programa posvećenog proglašenju nove liste 50 najboljih restorana svijeta – uglavnom oko vrlo ugodna 24°C i s dosta sunca i malo jedva primjetne kiše.

No, onaj koji u Bilbao zasigurno nije brinuo o vremenskim prilikama bio je Massimo Bottura, chef Osterija Francescana, eksperimentalnog restorana iz talijanske Modene s tri Michelinove zvjezdice, koji je 19. lipnja proglašen najboljim u svijetu, čime je na vrhu smijenio prošlogodišnjeg laureata – njujorški Eleven Madison Park chefa Daniela Humma. Massimo i Francescana to nije bilo prvi put, jer su se na vrhu našli već jednom, 2016, kada su Modenu definitivno upisali na listu želja gurmana širom planeta. Jela zbog kojih se već godinama isplatio putovati u Modenu i s drugog kraja svijeta nosila su zanimljiva imena Le Cinque Stagionature Del Parmigiano Reggiano In Temperature e Consistenze (Pet doba parmigiana reggiana u različitim temperaturama i teksturama), Nero su nero. Omaggio a T. Monk (Crno na crnom. Posveta T. Monku), Magnum od gusje jetre, Pile, pile, pile... gdje si, Tortellini plešu u juhi, Je li ovo romb na žaru, Kuhana govedina koja nije kuhana, Krumpir želi postati tartuf, Sjećanja na sendvič s mortadelom...

Pet dana prije Gala večeri s proglašenjem Liste, izravno iz zračne luke u Bilbao otišao sam na ručak u Azurmendi,

avangardni restoran chefa Eneka Atxe, koji već niz godina stvara sve impresivnije jelovnike, ali usprkos tri Michelinove zvjezdice na listi 50 Best nije uspio prići bliže vrhu od 19. mjesta. U sali je već bilo nekoliko poznatih lica, uglavnom novinari i pokoji poznati chef, a Eneko mi je rekao da će se tijekom predstojećeg vikenda za trpezama tu izredati gotovo svi chefovi što će pristići u Bilbao. Isto je vrijedilo i za restorane Asador Etxebarri, Mina, Etxanobe, Nerua, Zortziko, Zarate..., te one u nedalekom San Sebastiánu (Arzak, Mugaritz, Martín Berasategui, Akelaře...).

Naredne dane iskoristio sam za izlete u vinarsku regiju Rioja, gdje sam posjetio više najpoznatijih vinarija te brdsko područje Biskaje (povijesna baskijska zajednica u sastavu baskijske autonomne pokrajine u kojoj se nalazi Bilbao). Drugi izlet završio sam ručkom u izvanrednom restoranu Jauregibarria Jatetxea chefa Beñata Ormaetxea, u mjestu Amorebieta, 20 minuta vožnje istočno od Bilbaa (preporučujem ga od sveg srca). Čudi me da taj lokal nema Michelinovu zvjezdicu, što je enigma, rekli su mi lokalni chefovi, i njima samima.

Od nedjelje, dva dana prije gala priredbe, u grad su obilnije počeli stizati chefovi iz cijeloga svijeta. Većina ih je odsjela u manjim butik hotelima te velikom Carltonu, Gran Domine i Meliji te još nekoliko, svi smješteni u blizini Guggenheimova muzeja i dvorane Euskalduna, u kojoj će biti održana dodjela nagrada.

Ove godine, po prvi put je proglašenje Liste pomaknuto pred sam početak ljeta, da bi se terminski bolje uskladilo s priredbama Asia's 50 Best Restaurants i Latin America's 50



Best Restaurants. I dalje se nastavilo s prije tri godine uvede-  
nim stalnim mijenjanjem mjesta dodjele nagrada, a pokazalo  
se da je konstantna i smjena na vrhu Liste. Od dosadašnjih  
izdanja odstupa jedino to što je prošlogodišnji br. 1, EMP,  
ispao iz top-3.

Dobri poznavatelji The World's 50 Best Restaurants koji  
godinama prate izbor 50 najboljih restorana svijeta već su  
navikli na brojna nagađanja, glasine i predviđanja, koji se  
pojavljuju nekoliko mjeseci prije objave nove Liste, što dje-  
lomično pokazuje da se radi o važnome poretku, koji nekim  
lokalima zna donijeti itekako dobru zaradu, a pojedinim  
nacionalnim kuhinjama slavu koja itekako veseli njihove tu-  
rističke zajednice. S druge strane, onima sklonim teorijama  
zavjere čitava (manje ili više potkrijepljena) tračerska halabuka  
dokazuje da u procesu glasanja i kreiranja Liste ima podosta  
politike. Primjerice, često se spominje činjenica da je iznimno  
rijetko da dva restorana imaju isti broj bodova (dogodilo se,  
čini mi se, samo prošle godine s osmim mjestom), a da se  
istovremeno tvrdi da neke plasmane dijeli tek „par bodova“,  
koji se ne obznanjaju. Bilo kako bilo, lista 50 Best ionako nije  
znanstveni projekt, već prigoda restoranima da se predstave  
svijetu. Ili kako je to rekao sam predsjednik 50 Best, William  
Drew, „naravno da je plasman važan, ali je još važnije da se  
na jednome mjestu svake godine okupe vodeći chefovi svijeta.  
Ove godine to je svakako bio slučaj, jer je na proglašenju Liste  
bilo 49 chefova od ukupno 50 plasiranih restorana (nedosta-  
jao je jedino Alex Atala iz brazilskoga restorana D.O.M.), a  
rekord je oboren i u prisustvu chefova iz lokala plasiranih u  
donji dom Liste (51-100. mjesto).

U tjednima prije proglašenja nove Liste špekuliralo se o  
tome hoće li se nastaviti konstantna smjena u vrhu (gotovo  
svi su bili složni u tome da hoće), ali i o tome hoće li se na broj  
jedan vratiti neki stari laureat ili će isplivati posve novo ime, jer  
se uopćeno vjeruje da poretkom u samom vrhu ipak caruje  
neka vrst „kuhinje“ marketinškoga tipa, gdje se nastoji održati  
zanimljivost Liste (za razliku od vremena kada su godinama  
carevali El Bulli i, nešto manje, Noma). Tu su mnogi tvrdili da  
će na vrh ponovo El Celler de Can Roca iz Girona ili Osteria  
Francescana, s tim da je većina bila uvjerena da će prednost  
biti dana El Celleru, koji je na prvo mjesto zasjeo 2013. i 2015,  
što je ipak tri, odnosno godinu ranije od ustoličenja Frances-  
cane 2016. No, bilo je i onih koji su tvrdili da će Francescana  
izjednačiti na 2:2, te da će El Celler morati pričekati do 2019,  
da stvar ne bi bila preočita, s obzirom da se ovogodišnja  
priredba odvijala u Španjolskoj.

Ponovo se pričalo o 2014, kada je Noma iznenadila po-  
vratkom na prvo mjesto Liste, nakon što ju je napokon s njega  
srušio El Celler, te bijesnih prosvjeda, ne samo Katalonaca,  
već i same braće Roca (osobito je glasan bio najmlađi Jordi),  
koji su osjetili da nešto nije u redu.

Nakon što se, nakon punih 14 godina, gala priredba izmje-  
stila iz Londona, a protekle dvije godine domaćini bili New  
York i Melbourne, 50 Best se ove godine vratio u Europu,  
gdje je prisutnost medija ipak najveća, što je iznimno važno  
za promociju robne marke širom svijeta. No, nije se otišlo u  
Barcelonu, kako su mnogi predviđali (tamo je već proslavljena  
15. godišnjica 50 Best), već u Bilbao, odnosno gastronomski  
osviještenu Baskiju. Posvećenost gastronomiji, strast za nju,

broj tradicionalnih i ambicioznijih restorana, među kojima nema mjesta za prosječne, i količina vrhunskih chefova s Michelinovim zvjezdicama potpuno su opravdali domaćinstvo. Naravno da nije odmogla niti financijska spremnost vlade Biskaje za podržavanje cjelotjedne gastro ekstravagance.

U pripremama za veliki događaj, ovaj put održan u utorak umjesto uobičajenog ponedjeljka, profesionalci koji su se zatekli u gradu imali su prilike za brojne doživljaje. Spomenut ću samo neke na kojima sam bio, poput večere u txokou Sportskog društva Athletic Bilbao, gdje su u potpuno opuštenom ugođaju tradicionalna jela kuhali chefovi Pedro Prieto (najstariji član txokoa), Alvaro Gerrido (restoran Mina, 1 Michelinova zvjezdica), već spomenuti Beñat Ormaetxea, Daniel Garcia (restoran Zortziko, 1 Michelinova zvjezdica), Sergio Ortiz de Zarate (restoran Zarate, 1 Michelinova zvjezdica), a slastice pripremila jedna od vodećih slastičarnica Bilbao, Pasteleria Don Manuel.

Treba podsjetiti da je txoko zapravo baskijski fenomen - la sociedad gastronómica (txoko je lokalni naziv), povijesna institucija gastronomskih društava, svojevrsnih klubova koje obično utemeljuju skupine prijatelja iz istog kvarta ili bilo koje druge skupine istih sklonosti (u ovome slučaju čuveni nogometni klub), a u kojima se kuha, isprobavaju kulinarne tehnike, jede, raspravlja o hrani i jednostavno - druži. Svaki txoko ima profesionalno opremljenu kuhinju, a članovi najmanje kuhaju jedni za druge. Takva društva tradicionalno su otvorena samo muškim članovima, ali u novije vrijeme većina dopušta ulaz i ženama (jedu, piju i družu se, ali im je kuhanje zabranjeno).

Jedno od zanimljivijih događanja bilo je i kušanje pršuta i mesnih preradevina proizvođača Cinco Jotas iz Andaluzije, održano u restoranu Nido. Cinco Jotas, ponosi se svojim pršutima od 10% iberijske svinje (otac i majka moraju biti stopostotnih korijena), hranjene isključivo žirom, i to u tri navrata tijekom njezina uzgoja. Svaka svinja, za ne povjerovati je, ima dva četvorna kilometra vlastite površine na otvorenom. Kušanje je popraćeno sjajnom večerom s tradicionalnim jelima i biranim vinima. Posebna prigoda bila je i proslava 20. godišnjice sansebastijanskog restorana Mugaritz, o čemu nešto poslije, kao i organizirana tura najpoznatijim pintxos barovima Bilbao.

Događanje The 50 Best Talks održano je u nedjelju, u Baskijskom kulinarskom centru, poznatom učilištu u San Sebastiánu, gdje su glavnu riječ vodili Joan Roca, Eneko Atxa, Gaggan Anand, Dan Barber i Clare Smyth. Poslijepodne i večer pripala je proslavi 20. godišnjice restorana Mugaritz. Slavlje je održano po lijepom vremenu u vrtu restorana, gdje su goste zabavljali klaunovi, cirkuski artisti, različite glazbene skupine (od tradicionalnih baskijskih, preko kubanskog kvinteta do rock sastava), naravno sve uz delicije sa štandova (od sitnih zalagaja do govelih odrezaka, odojaka i janjaca s roštilja). Tu su se mogli vidjeti mnogi chefovi iz društva najboljih 50 kako se zabavljaju u opuštenom ugođaju, a sve je na plesnom podiju predvodio euforični Andoni Aduriz, chef slavljeničkog Mugaritza.

Gotovo svi chefovi pojavili su se i dan prije dodjele nagrada i objave Liste na pressici i priredbi nazvanoj Art & Food u Muzeju Guggenheim. Pressicu je vodio William Drew, uz učešće Charlesa Reeda, predsjednika grupacije organizatora

izbora 50 Best, predsjednik vlade Biskaje, zatim Ane Roš, prošlogodišnje Najbolje chefice svijeta i Eneka Atxe, a u programu su sudjelovali Massimo Bottura i Alain Passard, dobitnik Nagrade za životno djelo prije par godina.

Već sam spomenuo da jedino nije bilo Alexa Atale, što je dalo naslutiti da njegov restoran D.O.M. iz São Paula nije napredovao na Listi, pa čak niti zadržao prošlogodišnje 16. mjesto, što se na koncu i obistinilo. Nije bilo niti Renéa Redzepija, čija novootvorena Noma, na novoj lokaciji u Kopenhagenu, nije bila u konkurenciji.

Ako je prošlogodišnji br. 1, Eleven Madison Park, profitirao od njujorškog domaćinstva priredbe prethodne godine, jednako je tako priliku iskoristila i Attica iz Melbournea, koja je lani udomila 50 Best. S 32. mjesta nije se popela na prvo, ali jest na respektabilno 20, što je nemali uspjeh za restoran iz tako udaljena kraja svijeta. Baš kao i u New Yorku prethodne godine, kada su EMP posjetili svi prisutni vodeći chefovi svijeta i njihova pratnja, regionalni predsjednici glasačkog tijela, novinari, predstavnici sponzora i ljudi iz industrije, dakle sve odreda članovi glasačkog panela, tako su lani svi jeli i u Attici - i rezultat nije izostao. Usprkos tome što EMP nije uspio zadržati momentum, to je uspjelo njegovu susjedu, restoranu Blue Hill at Stone Barns u državi New York, koji je ove godine došao na rub top-10. Za njegovog chefa, Dana Barbera, pretpostavljalo se da bi mogao osvojiti titulu Nagradu Chefs' Choice (određuje se glasovima chefova iz društva 50 najbolje plasiranih restorana), što se i obistinilo.

Zanemarimo sada pretpostavke, a još više tračeve i teorije zavjere te se okrenimo činjenicama i pogledajmo novosti u top-10 poretku. Već sam objasnio moguću filozofiju povratka Osterije Francescane na prvo mjesto, čime je naravno zadržala i titulu Najboljeg restorana Europe. Oni koji su posljednjih godina jeli u tome restoranu potvrdit će da je zasluženo, jer se kuhinja Massima Botture i dalje kreativno razvija, premda ne toliko bombastično popraćena u medijima. No, konzistentnost i logični put novih jela dokazuju da se radi o doista iznimnome restoranu i chefu, koji još ima vremena i za različite humanitarne projekte, koji su u medijima trenutačno vidljiviji od njegove kuhinje. Vjerujte, da je išta krenulo nakrivo, Michelin se ne bi libio oduzeti zvjezdicu tom maksimalno ocijenjenom talijanskom lokalnu.

Istom logikom, drugo je mjesto pripalo restoranu El Celler de Can Roca, prošlogodišnjem dobitniku Art of Hospitality Award, što ga održava u top-3 plasmanu i stavlja u savršenu poziciju za skok na vodeće mjesto. Na treće mjesto se popeo Mirazur iz francuskog Mentona argentinskog chefa Maura Colagreca i on je sada najozbiljniji konkurent za napad na vrh iz prikrajka i konačno udovoljavanje francuskim vapajima (pa makar i u slučaju chefa argentinskog podrijetla i kuhinji sa snažnim talijanskim utjecajima). Istini za volju, Mirazur je zapravo samo nastavio svoj uspon. S 11. mjesta najprije je gotovo neprimjetno ušao u top-10, odnosno preklani na šesto mjesto, a sada se s četvrtog popeo na sjajno treće, gurnuvši Eleven Madison Park iz top-3.

S druge strane Central iz Lime skliznuo je, kao i lani, ponovo za jedno mjesto i sada je šesti, čime je ponovo osvojio titulu Najbolji restoran Južne Amerike. Tajlandski Gaggan, koji je preklani skliznuo za čak 13 mjesta, ne samo da se održao među vodećom desetoricom, već je i popravio plasman za





dva mjesta te sada drži petu poziciju, čime je osvojio titulu Najboljeg restorana Azije. Baskijski Asador Etxebarri vratilo se sa šestog na predlanjsko deseto mjesto, što je začudilo mnoge koji su predviđali njegov daljnji uspon, potaknuti činjenicom da je dan uoči gala priredbe tradicionalni Chefs' Feast (večera isključivo za chefove s nove Liste) održan na mjesnome trgu ispred tog restorana chefa Victora Arguinzoniza, inače majstora profinjenog roštilja (fešte na tom trgu drevna su mjesna tradicija). Trg je bio okružen velikim užarenim roštiljima na kojima su cvrčale školjke, kokotxasi (podobrazine bakalara i velikog atlantskog oslića), jastozi, chulete...), sve do kasno u noć. Naravno, nije nedostajalo ni vrhunskih vina niti, na koncu, obligatnih gin tonica.

Veliki dobitnik ove je godine ponovo restoran Maido iz Lime, koji je prije tri godine bio novost na listi, a onda se pretpošle godine popeo za 31 mjesto i osvojio titulu Highest Climber. Lani je otišao i dalje zauzimanjem osmog mjesta, a sada je osvojio i mjesto više. Sansebastijanski slavljениk Mugaritz, koji se lani sa sedmog spustio na deveto mjesto, zadržao je svoju poziciju u top-10 i uporno čeka odavna zasluženu treću Michelinovu zvjezdicu, koja bi ga mogla ponovo vratiti u utrku za sam vrh Liste. Nakon top-10 plasmana 2013, 2015. i 2017. bečki Steirereck se spustio na još uvijek odlično 14. mjesto, dok je njegovo mjesto u top-10 preuzeo pariški Arpège.

U poretku nacija, Španjolci su ponovo preuzeli primat sa sedam restorana na Listi, dok su njihovi prošle godine izjednačeni takmaci, Amerikanci i Francuzi (svi su imali po šest restorana), pali na drugo (šest lokala), odnosno treće mjesto (pet). Španjolci k tome imaju i tri restorana u top-10, Francuzi

dva, a Amerikanci jedan. Četvrto mjesto među nacijama dijele Italija i Ujedinjeno Kraljevstvo, ali Italija ima prvaka, dok prvi britanski favorit drži tek 33. mjesto. Peru se s tri restorana na Listi hrabro nosi s velikim Japancima, koje tuku dvjema plasmanima u top-10 društvu (prvo japansko ime je na 17. mjestu). U ukupnom plasmanu valja još spomenuti Tajland i Meksiko s po dva predstavnika, dok još 14 nacija s jednim lokalom pridonosi kozmopolitskom šarenilu Liste.

Španjolci su, dakle, ponovo vodeća gastro-nacija, čiji glavni adut i dalje ostaje, ponovit ću po tko zna koji put, realno teško dostižni El Celler de Can Roca (2. mjesto – vidi: lće i piće br. 28), o čijoj sam sinergijskoj snazi trojice braće – chefa Joana, slastičara Jordija i sommeliera Josepa, detaljno s kolegom Damirom Fabijanićem, izvijestio još 2011, a potom pisao i još mnogo puta.

Mugaritz chefa Andonija Aduriza (9. – I&P br. 30), začudni avangardni gastro hram divnih lokalnih priča, koji je upravo proslavio 20. rođendan, na Listu je, plasmanom na deseto mjesto, stigao prije 13 godina, i na njoj se zadržao do danas, što je ogromno postignuće. Nakon što sam, dva dana nakon proglašenja Liste, po peti put posjetio taj restoran, siguran sam da još nije rekao posljednju riječ, i ne samo što se plasmana tiče. Naime, jela su bila začudna, njihov slijed (20 kreacija) fantastičan, a sparivanje s vinom besprijekorno. Jedan od sljedova bio je popraćen s deset čaša s po jednim gutljajem vina Château d'Yquem u rasponu berbi od 1925. do 2011, a drugi gutljajem savršeno pitkog, sirupastog Tio Pancho Romano 1728 (D.O. Jerez y Manzanilla-Sanlúcar de

Barrameda). Ne treba niti spominjati da je to bilo prvo vino iz 18. stoljeća koje sam ikada kušao.

Asador Etxebarri (10. – I&P br. 45), restoran u dolini Atxondo podno planine Anboto, u kojem chef Victor Arguinzoniz sva jela spravlja na roštilju – od ribe i mesa do žumanjaka, kavijara i različitih tekućih namirnica te gdje i deserti imaju okus po roštilju kultno je mjesto i pruža nezaboravan užitak za ljubitelje roštilja i pečenja, općih gurmana, ali i većinu chefova svijeta.

Dobitnik nagrade Highest New Entry i lanjske One To Watch, restoran Disfrutar (18.) iz Barcelone, carstvo je trojice chefova, bivših poručnika (čitaj sous chefova) Ferrana Adrije iz legendarnog El Bullija. Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch nude doživljaj bez premca – začudna jela poput gazpacha u obliku sendviča, hrskavog žumanjka, tekuće salate i bombona od zečetine (već ih naveliko kopiraju drugi restorani širom svijeta).

Peti i šesti najbolji španjolski predstavnik zamijenili su mjesta. Sanebastijanski Arzak (31. - I&P br. 32), stari član Liste i temeljni stup Nove baskijske kuhinje, spustio se za jedno mjesto. Taj restoran, u obiteljskome posjedu već generacijama, ukorijenjen je u tradiciji, ali stalno iznenađuje avangardnim jelima, poput zaštitnog Crvenog jajeta (crvene paprike, svinjski papci, gljive i brancin) ili onih posluženih na iPadu na kojem se valovi razbijaju na morskome žalu. Tu već godinama uz oca, Juan Mari Arzaka, kuha i njegova kći Elena (ravnopravni chefovi), koja je danas kreativni motor kuhinje. Osim impresivnog jelovnika, Arzak je slavu stekao i impresivnim vinskim podrumom s više od 100.000 boca.

Dobitnik nagrade za Najboljeg slastičara svijeta 2015, Albert Adrià (brat slavnijeg Ferrana), sa svojim se lokalom Tickets (25.) iz Barcelone spustio za sedam mjesta. Taj lokal s nekoliko barova gostima nudi jela koja su zapravo posveta tradicionalnim tapasima koji su se nekad služili u El Bulliju, primjerice Vaffl od bosiljka sa sirom scamorza ili Tekuća maslina (sok od maslina u ovojnici od čvrste masline).

Posljednji španjolski predstavnik, Azurmendi (38. – I&P br. 38) iz mjesta Larrabetzu kod Bilbaa, zadržao je svoju prošlogodišnju poziciju te ponovo postao dobitnik Nagrade za održivost (bio je i njezin prvi laureat 2014). Chef Eneko Atxa (prvi učenik Marína Berasateguija koji je osvojio maksimalne tri Michelinove zvjezdice) služi kreativno obnovljena baskijska jela, ali i doživljaj toliko različit od klasičnog restoranskog. Gost tu najprije uživa u pikniku, razgledavanju vrta i sitnim, u njemu skrivenim, zalogajima, posjećuje kuhinju i kuša zanimljive minijature (savršeni žumanjak kuhan inverzno s infuzijom tartufa), pa tek onda sjeda za stol gdje započinje fascinantni niz jela s mnogobrojnim vrhuncima.

Amerikance predvodi njujorški Eleven Madison Park (4.), prošlogodišnji broj jedan i preklani prvi američki restoran među prva tri na Listi nakon punih jedanaest godina. Time je zaustavljen njegov fantastični pohod prethodnih osam godina (50-24-10-5-4-5-3-1) tijekom kojih je uknjižio i tri Michelinove zvjezdice. Bez obzira na sve, i dalje ostaje jedan od najboljih fine dining restorana u New Yorku, gdje chef švicarskog podrijetla, Daniel Humm, gostima nudi degustacijske menije od osam ili deset sljedova, odnosno jela iz domene kuhinje koju najčešće nazivaju „moderna francuska s njujorškim odmakom“. Klasik restorana je Patka s lavandom i medom,

kojeg doduše u pravilu nema na jelovniku, može se naručiti na zahtjev. EMP se i inače kloni ponavljanja jer je njegova bit u stalnome razvoju.

Stalno blizu top-10-a je i već spomenuti Blue Hill at Stone Barns (12.), koji je prošle godine, skokom za 37 mjesta, osvojio titulu Highest Climbera. Osnovan 2000. u Greenwich Villageu, taj je restoran preselio na ladanje, gdje rabi lokalne namirnice po principu farm-to-table. Jelovnika praktički nema, a u zamjenu gosti su prepušteni doživljaju pod radnim imenom „paša, ključanje i branje“, odnosno nizu od više od 30 jela koja portretiraju okolicu (primjerice, odrezak od pastrnjaka odležan u goveđoj masti s hibiskusom i kremastim špinatom). Usput, stalni gosti su Michelle i Barack Obama.

Prošle godine novopridošli njujorški Cosme (25.), restoran meksičkog superstar chefa Enriquea Olvera (uz meksički Pujol, njegov drugi restoran na Listi, što je nekad uspijevalo samo Thomasu Kelleru), otvoren 2014, popeo se za 15 mjesta, a također je jedan od favorita bračnog para Obama. U prostoru nekadašnjega bordela Olvera, diplomant Culinary Instituta of America, danas nudi jela od namirnica iz doline rijeke Hudson, i to često meksičkih okusa. Ukratko, tradicija, autentičnost i moderni stav, s jelima poput carnitasa od patke s lukom i rotkvicama te jastoga sa shisom, pastom od đumbira i beurre noisetteom.

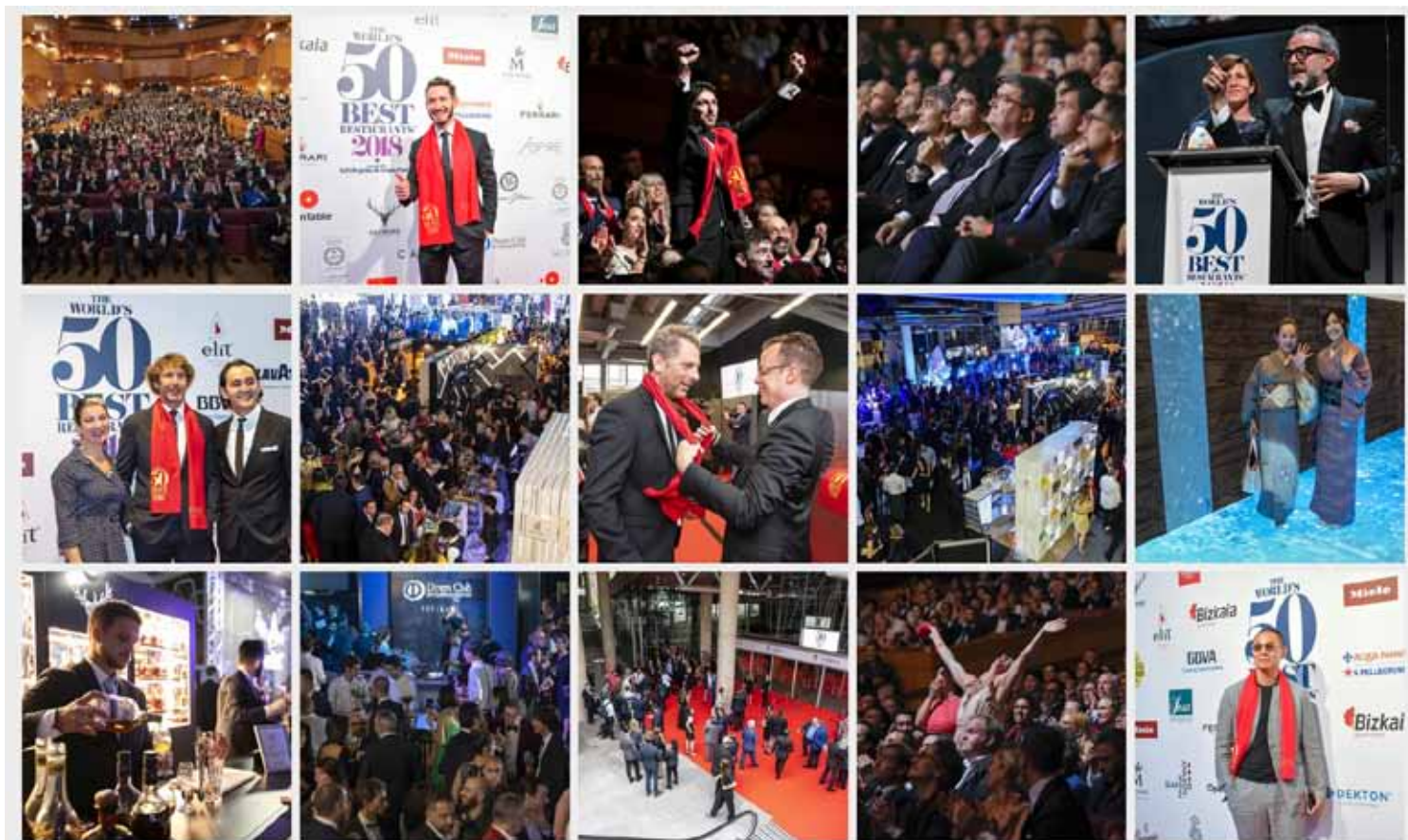
Cosme slijedi njujorški (a i svjetski) riblji hram sirove ili gotovo sirove ribe, Le Bernardin (26.), chefa Erica Riperta, koji se već godinama čudesno drži u gornjoj polovici Liste ili oko njene sredine (sada se spustio za devet mjesta), vjeran je svome jelovniku s francuskim i japanskim utjecajima (jela kao što su poširani romb sa školjkama manila, varivo od šumskih gljiva i atlantski prugasti grgeč u maslacu).

Za razliku od Le Bernardina, avangardna čikaška Alinea (34. – I&P br.16) chefa Granta Achatza, otvorena 2005. i nagrađena s tri zvjezdice 2010, ostala je vjerna oscilacijama, spustivši se sada za 16 mjesta (preklani je bila 26.). Nakon potpune redefinicije koncepta, prostora i menija prije dvije godine, i dalje je vrlo originalno mjesto pomno promišljene i iznenađujuće kuhinje. Čak i uz paradne tehnike i grandiozne prezentacije (sjetite se samo balona koji plovi zrakom uz stol) okusi nimalo ne trpe i imaju veliku dubinu.

Restoran Saison (46.) iz San Francisca, koji je pretprošle godine ponovnim ulaskom pojačao američki kontingent, sada se spustio za devet mjesta, a razlog je, ponovo se tvrdi, pretjerano skup degustacijski meni od oko 400 dolara. Taj restoran s tri Michelinove zvjezdice, koji je karijeru započeo kao pop-up, vodi chef Joshua Skenes i služi, kao što mu ime govori, sezonska jela. Ima otvorenu kuhinju, samo nekoliko stolova (18 mjesta) i radi par večeri u tjednu, a degustacijski meni se mijenja svaki dan i proteže do 18 jela (tekući prženac, ikra morskog ježa na hrskavom kruhu s bogatim umakom, sve posuto povrtnim prahom...).

Najbolje plasirani francuski restoran je već spomenuti Mirazur (3.) iz Mentona, čiji je chef Mauro Colagreco dan nakon proglašenja Liste i nagrada predstavio svoju prvu kuharicu, pripremljenu i tiskanu u rodnoj Argentini. Colagreco tu, na Rivijeri blizu talijanske granice, služi jela moderne francuske kuhinje s talijanskim utjecajima, inspiriran morem, planinama i vrtovima nedalekih seoskih gospodarstava. Ipak, prevladavaju riba, rakovi i školjke, ali ima i sjajnog mesa i mliječnih





proizvoda. Maurovo zaštitno jelo je Kamenica s tapiokom, kremastim lučicama i kruškom.

Ponovo je dobro plasiran i pariški L'Arpège (8.) legendarnog 61-ogodišnjeg chefa Alaina Passarda, jednog od najutjecajnijih našeg doba (preklani je primio Nagradu za životno djelo i proslavio 30 godina svoga restorana), koji se popravio za još četiri mjesta. L'Arpège tri Michelinove zvjezdice drži već više od dva desetljeća, a posljednjih 12 godina stalni je član Liste. Tko još nije probao, mora kušati Jaje L'Arpège, poširano i posluženo s vlascem, crème fraîchem tučenim sa sherry octom, kanadskim javorovim sirupom i ručno branom solju.

Njegov sugrađanin Alain Ducasse Au Plaza Athénée (21.), koji je prošle godine bio za petama L'Arpègeu, spustio se za osam mjesta, pa i dalje može biti nezadovoljan plasmanom, usprkos sveopćim tvrdnjama o iznimnosti restorana. Treći francuski predstavnik je također pariški restoran – Alléno Paris au Pavillon Ledoyen (29.), koji je prošle godine dobio nagradu Highest New Entry, a sada se popeo još za dva mjesta. Radi se o jednome od najstarijih i najprestižnijih gradskih restorana, kojemu je novi život 2014. udahnuo chef Yannick Alléno. Tu, gdje je Napoleon susreo Josephine, a redovito se častili Robespierre, Degas i Zola, Alléno kuha prema manifestu moderne kuhinje koja spaja vještinu klasičnih francuskih tehnika s iznimno kreativnim pristupom i znanošću u kuhinji. Rezultat: jela od fermentiranih namirnica, rep plavog jastoga u vrhnju s krastavcem i cvijećem, crni tartuf u korici od kaka s karameliziranom repom...

Također pariški Septime (40.), preklanjski povratnik na Listu, prošle se godine uspeo za 15 mjesta i osvojio nagradu

Sustainable Restaurant, a sada se spustio za pet. Chef Bertrand Grebaut, učenik Alaina Passarda, brzo se proslavio Septimeom, a Michelin njegov uspjeh (1 zvjezdica) objašnjava neindustrijskim dekorom, rezolutno sezonskom kuhinjom i iznimno visokom kvalitetom namirnica.

Dotadno, Francuzi su počašćeni i nagradom Najboljeg slastičara svijeta, koja je pripala Cédricu Groletu, majstoru slastica iz pariškog hotela Le Meurice, čija je karijera već ovjenčana brojnim priznanjima, ali i općom popularnošću (ima gotovo milijun pratitelja na Instagramu).

Talijani su, nakon dvije godine s tri predstavnika na Listi, preklani napokon dočekali i četvrti, na čemu su ostali i posljednje dvije godine. Uz Osteriju Francescanu (1. – I&P br. 34), najbolje je plasirana Piazza Duomo (16.) iz tartufarske Albe, restoran chefa Enrica Crippe (kao i Bottura, učenik Ferrana Adrije, ali i Gualtieri Marchesija i Michela Brasa), koji svoj lokal definira kao – ne restoran s 11 stolova, nego 11 različitih malih restorana, a svoju kuhinju kao nečujni dijalog chefa i gostiju. Nakon uspona za deset mjesta preprošle godine i dva lani, ove se godine spustio stepenicu niže.

Talijanski kontingent nadopunjuju još i padovanski Le Calandre (23. – I&P br. 43) chefa Massimilana Alajma, koji se prošle godine popravio za čak deset mjesta, a ove za šest (već se godinama sigurno drži na Listi), te Reale iz Castel di Sangra (36. – I&P br. 41), koji se uspeo za sedam mjesta, a u kojemu chef Niko Romito u samostanu u pokrajini Abruzzo (dva i pol sata vožnje od Rima) kuha prema svojoj jedinstvenoj filozofiji, inventivnim tehnikama kojima je cilj pojačavanje okusa često prezrenih namirnica. Trenutačna zvijezda jelovnika

je nešto manje skromna – odojak s emulzijom od krumpira i maslinovog ulja.

Britanci su s tri predstavnika skočili na četiri. Najbolji od njih je pretprošle godine pridošli londonski The Clove Club (33. - I&P br. 37) iz Shoreditch Town Halla u Istočnom Londonu chefa Isaaca McHalea, tada dobitnik nagrade Highest New Entry, koji se spustio za sedam mjesta. The Clove Club služi menije od pet ili sedam sljedova u potpuno opuštenom ugođaju, s jelima poput kornovolske skuše, piletine pohane u mlaćenici i haggis pokladnica te deserata kao što je mousse od jogurta od ovčjeg mlijeka i granite od koromača.

Novost na Listi je također londonski Lyle's (38. - I&P br. 37) chefa Jamesa Lowea, uz Isaaca McHalea drugi član nekadašnjeg pop-up dvojca Young Turks. Danas u restoranu (1 Michelinova zvjezdica) koji je prije četiri godine otvorio s Johnom Ogierom u četvrti Shoreditch nastoji identificirati suvremenu britansku kuhinju. Tipična jela uključuju pačja prsa iz krušne peći (na niskoj temperaturi) s divljim dudom i crvenim kupusom te ovčetinu na žaru od bukvin drveća.

Treći član britanske momčadi - The Ledbury chefa Bretta Grahama (42.), kod kojega se već izredala čitava sila hrvatskih i slovenskih stažista, nakon prošlogodišnjeg pada od 13 mjesta ove se godine spustio još 15, dok se Dinner by Heston Blumenthal (45. - I&P br. 37), nakon predlanjskog stropošavanja za čak 38 mjesta i popravka od devet prošle godine, ponovo spustio za točno toliko. Lanjsko poboljšanje pripisivalo se tome što je Heston Blumenthal tada primio Nagradu za životno djelo, pa se i restoran, reda radi, morao dostojnije plasirati.

Britanci se, spomenuo sam već, još mogu pohvaliti i titulom Najbolje chefice svijeta, koju je ove godine osvojila Clare Smyth (I&P br. 37), žena koja je gotovo dva desetljeća provela u kuhinjama s tri Michelinove zvjezdice, od čega najdulje kao glavna chefica paradnog londonskog restorana Gordona Ramsaya. Sada u vlastitome restoranu Core (začudo nema ga u poretku) u četvrti Notting Hill nudi nevjerojatno vizualno atraktivna jela profinjenih okusa, među kojima su zabavni Krumpir i ikra (lososa i haringe) te edukativna Mrkva s janjetinom (mrkva je zvijezda jela, a janjetina prilog). Usput, mnogi se bune što ju je zaobišao Michelin, koji se vadi da je restoran otvoren prekasno (zapravo, kažu upućeni, nedoumice o prijenosu zvjezdica i tome što onda s Ramsayem).

Već sam rekao da su Peruanci, s tri restorana na Listi, jaki kao i Japanci, ali su zapravo bolji od njih jer imaju čak dva lokala u top-10 plasmanu - već spomenuti Central iz Lime (6.), drugi na listi Latin America's 50 Best Restaurants, čiji je chef Virgilio Martinez, zbog svog smjelog inovativnog pristupa naslijeđu drevnih Anda, prošle godine bio dobitnik Chefs' Awarda, te Maido (7) s filozofijom Peru susreće Japan, također iz Lime, koji je stigao u najprestižnije društvo i drži vodeću poziciju na listi Latin America's 50 Best Restaurants. Već sam u par prigoda podsjetio da smo na chefa tog restorana, Mitsuharu Tsumuru, u lcu i piću pozornost skrenuli još 2011, u izvještaju sa sansebastijanskog kongresa Gastronomika (I&P br. 29). Dojam je nešto, kao i pretprošle i prošle godine, pokvario spuštanje već legendarnog restorana Astrid y Gaston (39. - I&P br. 29), ovoga puta za šest mjesta. Taj restoran dodatno je počašćen Nagradom za životno djelo Gastonu Acuriju (I&P br. 29), kralju cevichea i doajenu peruanske

gastronomije, najzaslužnijem za njezin meteorski uspon u svjetskim razmjerima.

Japanske boje najuvjerljivije je obranio tokijski Den, ovogodišnji Highest Climber (skočio s 45. na 17. mjesto), ponovo jedan od restorana tradicionalne japanske kuhinje s međunarodnim utjecajima. Chef Zaiyu Hasegawa nudi sjajan osmosljedni moderni kaiseki meni (mala, vrlo složena jela), a jedna od zaštitnih kreacija je vrtna salata s 20 komponenti iz vlastitog vrta. Stari tokijski adut, Narisawa (22.), skliznuo je za četiri mjesta, i može samo žaliti za top-10 plasmanom pretprošle godine. Nadalje, na Listu se vratio prošlogodišnji odsutnik, tokijski Nihonryori RyuGin (41.), inače dugogodišnji član 50 Best društva.

Titulu The Best Restaurant in Asia od prošle je godine zadržao tajlandski Gaggan (5.) iz Bangkoka, pa njegov chef Gaggan Anand (učenik Ferrana Adrije), nakon predlanjskog posrtanja za 13 mjesta i izlaska iz društva najbolje deseterice, i dalje može biti sretan i u svjetskoj klasi potvrđivati svoju četverogodišnju vladavinu poretkom Asia's 50 Best. Gagganov gradski susjed i nekadašnji Najbolji restoran Azije, Nahm (48.), nastavio je padati treću godinu zaredom i spustio se za još 21 mjesto, blizu samog ruba Liste. Kinu i dalje predstavlja šangajski Ultraviolet By Paul Pairet (24.), koji se popeo 17 mjesta i tako ublažio ispadanje s Liste honkonškog Ambera. Singapurski André (I&P br. 46) zatvorio je vrata na vrhuncu slave pa ga nema na ovogodišnjoj listi, ali je nacionalne boje obranio novopridošli Odette (2 Michelinove zvjezdice), chefa i suvlasnika, Francuza Julienu Royera, inače učenika Michela Brasa i André Chianga (još iz doba njegova chefovanja u restoranu Jaan). Royerova jela kombiniraju ikru Hokkaido ježinca s tartarom od škampa, granny smith jabuku s kavijarom, smrčke s telećom brizlom i slično.

Što se tiče Južne Amerike, isto odstojanje od dva mjesta održala su dva restorana iz Mexico Cityja - novitet od prije tri godine, izvrsno plasirani Quintonil (11.), koji se popeo za 11 mjesta, i stari, već spomenuti adut, Pujol (13.), koji je napredovao za sedam. Čileanci su zadovoljni jer je na Listi ostao njihov jedini predstavnik - restoran Boragó iz Santiaga (27.), pogotovo što se popeo za čak 15 mjesta. S Liste je ponovo je nestao argentinski Tegui iz Buenos Airesa.

I Australija je opet ostala samo s jednim predstavnikom - restoranom Attica iz Melbournea, dok je prošlogodišnji novitet, Brae iz Birregurre ispao s Liste. Nakon prošlogodišnjeg šoka za Švicarce, s obzirom da nakon gotovo deset godina na Listi po prvi put nije bilo prestižnog i ultra-skupoga restorana Schloss Schauenstein (47.), taj se favorit chefa Andreasa Caminade vratio na dno liste, na kojem je tavorio prethodnih godina. Slično je bilo i s južnoafričkim restoranom The Test Kitchen (50.) iz Cape Towna, koji se vratio na fenjeraško mjesto Liste i time uknjižio titulu The Best Restaurant in Africa (lani nije dodijeljena jer nije bilo predstavnika tog kontinenta).

Danci su, po odsustvu Nome, pali u razred sa samo jednim restoranom na Listi (takvih je ukupno 14). Nekadašnji Nomin gradski rival Geranium (19.) ostao je na prošlogodišnjoj poziciji i k tome osvojio Nagradu za vrhunsku uslugu, dok je new entry od prije tri godine, Relae iz Kopenhagena nestao s Liste. U Europi još i Nijemci imaju samo jednog predstavnika - berlinski Restaurant Tim Raue (37.), o čijem sam upornom i vrlo kreativnom chefu pisao još 2005, koji se popravio za





devet mjesta. Nakon više godina, u donji dom se preselio Vendôme iz Bergisch Gladbacha, chefa Joachima Wisslera. Belgija je ostala i bez lanjskoga fenjeraša, Hof Van Clevea iz Kruishoutema, a Nizozemska bez sjajnog De Librijea iz Zwollea. Europske boje još uvijek sjajno brani senzacionalni austrijski Steiereck (14.) iz Beča, koji se spustio za samo četiri mjesta i ne gubi bitno korak s top-10 društvom. Rusi su prisutni s White Rabbitom (15.), koji, usponom za osam mjesta, sad puše za vrat Steiererecku.

Europske bodove podebljao je jedini norveški predstavnik, Maaemo iz Osla, chefa i suvlasnika Esbena Holmboea Banga, trenutačno najatraktivnijeg restorana Skandinavije. Bangov jelovnik popisuje jela poput škampa prženih na maslacu aromatiziranom borom i glaziranim izdancima jele te pilećih nogica s pilećom jetrom, fermentiranim sokom od brusnica i crvenim listovima velike kiselice. Na Listi su se pojavili i naši susjedi, točnije restoran Hiša Franko iz Starog Sela kod Kobarida, čija je chefica Ana Roš lani u Melbourneu proglašena Najboljom cheficom svijeta. Pomogla je tu i epizoda kulturne serije Chef's Table na Netflixu, posvećena restoranu i Dolini Soče. Ne treba zaboraviti niti na Anina supruga Valtera Kramara, koji je, kao chef, započeo kreativnu kulinarsku priču Hiše Franko u lokalu svoje obitelji utemeljenom 1968, a koji danas brine o vinima. Taj bračni dvojac nudi degustacijske menije od šest i osam sljedova te jela koja počinju domaćim kruhom, lokalnim maslacem i sirom, nastavljaju raviolima od cvjetače, zatim jetricom kozlića, pa tripicama kuhanim u masti divlje patke, „prljavom“ sipom s morskom salatou... Ponavljam da me uspjeh restorana nije iznenadio jer se dobro

sjećam s kakvom su mi strašću Ana i Valter, još 2000, pri mom prvom posjetu Hiši Franko, pokazivali knjige Ferrana Adrije, koje su nabavljali u svojim godišnjim hodočašćima u njegov hram avangardne kuhinje.

U donjem domu liste (mjesta 51-100) ove su se godine našli i takvi velikani kao što su De Librije, L'At Vance, Benu, Amber, Frantzén, Vendôme, Fäviken, Quique Dacosta, Aqua, The Fat Duck, Martín Berasategui, Per Se, St. John, The French Laundry... Ako su oni razočarani sigurno nisu domaćini iz Single Threada (91.), restorana na poljoprivrednome dobru u kalifornijskome Sonoma Countyju, koji je osvojio nagradu One To Watch i koji će dogodine sigurno napredovati jer će tamo pohrliti (zasad barem američki) gurmani. Radi se o projektu bračnoga para Kyle i Katina Connaughton s restoranom, hotelom i farmom, sve po principu japanskoga omotenashija (duh nesebičnog ugostiteljstva), odnosno stapanju istočnjačke filozofije i kulture te koncepta farm-to-table.

Nakon gala priredbe, proglašenja nove Liste i dodjele nagrada te kratke pressice s Massimom Botturom, after party je održan u velikoj sali na 10 minuta šetnje udaljenom stadionu San Memés, domu nogometne momčadi Athletic Bilbao, sa staklenom stijenom koja je pružala pogled na raskošno osvijetljen teren s besprijekorno zelenom travom i žarko crvenim sjedalima u gledalištu. Tu se jelo, pilo i plesalo do jutra (doslovno do 6 sati), a sve su predvodili oni s najboljim plasmanima i prestižnim nagradama. Smirenje je došlo tek narednoga dana kada je na terasi restorana Nerua, u sklopu Muzeja Guggenheim, održan „oporavljajući“ brunch za chefove i odabrane novinare, u režiji domaćina, chefa



Joseana Alije. Tu sam na miru mogao popričati s mnogima o dojmovima te sam shvatio da su svi zadovoljni, bez obzira na plasman svojih restorana. Po tko zna koji put pokazalo se da je okupljanje vrhunskih chefova na jednome mjestu najvažniji aspekt priredbe te da je Lista možda najvažnija gurmanima jer pruža poprilično dobar uvid u ono trenutačno najzanimljivije i najutjecajnije na svjetskoj sceni. Naravno da u svijetu ima na tisuće restorana koji bi zaslužili biti među 50 ili barem 100 najboljih, ali mjesta za sve nema. Njih ćemo svi morati otkriti sami, a u međuvremenu raspravljati o Listi, onome što nam se na njoj sviđa, kao i onome što ne. Sve do naredne godine i nove Liste.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2018

1. Osteria Francescana, Modena, Italija - World's Best Restaurant/Best Restaurant in Europe
2. El Celler de Can Roca, Girona, Španjolska
3. Mirazur, Menton, Francuska
4. Eleven Madison Park, New York, SAD - Best Restaurant in North America
5. Gaggan, Bangkok, Tajland - Best Restaurant in Asia
6. Central, Lima, Peru - Best Restaurant in South America
7. Maido, Lima, Peru
8. Arpège, Paris, Francuska
9. Mugaritz, San Sebastian, Španjolska
10. Asador Etxebarri, Axpe, Španjolska
11. Quintonil, Mexico City, Meksiko
12. Blue Hill at Stone Barns, Pocantico Hills, SAD - Chefs' Choice Award
13. Pujol, Mexico City, Meksiko
14. Steirereck, Beč, Austrija
15. White Rabbit, Moskva, Rusija
16. Piazza Duomo, Alba, Italija
17. Den, Tokio, Japan - Highest Climber
18. Disfrutar, Barcelona, Španjolska - Highest New Entry
19. Geranium, Kopenhagen, Danska - Art of Hospitality Award
20. Attica, Melbourne, Australija - Best Restaurant in Australasia
21. Alain Ducasse au Plaza Athénée, Pariz, Francuska
22. Narisawa, Tokio, Japan
23. Le Calandre, Rubano, Italija
24. Ultraviolet by Paul Pairet, Šangaj, Kina
25. Cosme, New York, SAD
26. Le Bernardin, New York, SAD
27. Boragó, Santiago, Čile
28. Odette, Singapur, Singapur - New Entry
29. Alléno Paris au Pavillon Ledoyen, Pariz, Francuska
30. D.O.M., São Paulo, Brazil
31. Arzak, San Sebastian, Španjolska
32. Tickets, Barcelona, Španjolska
33. The Clove Club, London, UK
34. Alinea, Chicago, SAD
35. Maaemo, Oslo, Norveška - New Entry
36. Reale, Castel Di Sangro, Italy
37. Restaurant Tim Raue, Berlin, Njemačka
38. Lyle's, London, UK - New Entry
39. Astrid y Gastón, Lima, Peru
40. Septime, Pariz, Francuska
41. Nihonryori RyuGin, Tokio, Japan - Re-Entry
42. The Ledbury, London, UK
43. Azurmendi, Larrabetzu, Španjolska - Sustainability Award
44. Mikla, Istanbul, Turska - New Entry
45. Dinner by Heston Blumenthal, London, UK
46. Saison, San Francisco, SAD
47. Schloss Schauenstein, Fürstenau, Švicarska - Re-Entry
48. Hiša Franko, Staro Selo, Kobarid, Slovenija - New Entry
49. Nahm, Bangkok, Thailand
50. The Test Kitchen, Cape Town, Južnoafrička Republika - Re-Entry/Best Restaurant in Africa